

MACARRÃO SABOR ATUM

INGREDIENTES

250 g de macarrão penne

2 latas de atum (sem o óleo comestível)

1/2 salsa picada

1/2 cebola cortada em cubos

2 dentes de alho

sal

óleo ou azeite

1 copo de requeijão

1/2 lata de creme de leite

150 g de queijo

1 tomate cortado em rodelas

orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervendo, coloque o macarrão, cozinhando-o até que fique al dente
escorra-o e reserve-o.

Em outra panela, jogue o alho amassado, junto da cebola cortada em cubos com um pouco de óleo e sal, deixe
refogar.

Após refogado, acrescente as duas latas de atum, devidamente escorrido, em seguida coloque o copo de requeijão
e misture bem.

Quando estiver fervendo, acrescente o creme de leite, com soro, misture bem e desligue o fogo. Atenção, não
deixe o creme de leite ferver.

Junte o macarrão e o molho preparado até que fique bem misturado.

Em uma assadeira untada com azeite, coloque o macarrão com o molho, cubra-o com o queijo, após acrescente o
tomate e a cebola, ambos cortados em rodelas. A aparência ficará semelhante ao de uma pizza.

Polvilhe com orégano e no forno previamente aquecido, coloque-o até que o queijo derreta.

Sirva com queijo ralado e azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48529-macarao-sabor-atum.html>